



PERGUNTAS E RESPOSTAS SOBRE O RESTAURANTE ESTUDANTIL(RE) CÂMPUS URUAÇU

Respostas baseadas nos termos estabelecidos pela **Portaria Nº 1.289, de 10 de junho de 2016**, que aprova as **Normas de Funcionamento** dos Restaurantes Estudantis do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás.

1) Quais são os objetivos do Restaurante Estudantil?

Art.2º O funcionamento do RE tem como objetivos:

I - fornecer alimentação de baixo custo e que atenda às necessidades nutricionais básicas de estudantes, servidores, prestadores de serviços terceirizados, estagiários (as) e visitantes dos câmpus do IFG a fim de melhorar sua qualidade de vida;

II - colaborar no desenvolvimento de pesquisas relacionadas à área de alimentação e DE nutrição;

III - favorecer o desenvolvimento de programas de Educação Alimentar e Nutricional;

IV - atuar como função social, sendo um dos instrumentos da política de Assistência Estudantil.

2) Quais são as obrigações da empresa prestadora de serviços no RE?

Art. 6º A execução dos serviços obedecerá ao seguinte:

I - faz parte dos serviços de responsabilidade da empresa zelar pela **conservação, boa aparência e higiene de todas as áreas do restaurante**, inclusive o refeitório e sanitários, cumprindo os padrões exigidos pela legislação sanitária, inclusive na aquisição de todo e qualquer material de limpeza e produtos descartáveis;

II - a área cedida pelo IFG não poderá ser utilizada para outra atividade que não seja a estabelecida no contrato;

III - não será permitida, em nenhuma hipótese, a venda de bebidas alcoólicas ou não alcoólicas e cigarros, assim como outros produtos nocivos à saúde, ou quaisquer produtos que não estabelecidos no contrato, nas dependências do IFG;

IV - a empresa contratada deverá refazer ou substituir, em parte ou no todo, refeições impugnadas fundamentadamente pelo IFG;

V - os cardápios deverão ser elaborados de maneira a evitar rotinas, sempre bem apresentáveis e encaminhados mensalmente, de forma oficial e antecipada, à equipe de nutrição da Pró-Reitoria de Extensão (PROEX) do IFG. **A contratada deverá colocar o cardápio semanal à disposição dos usuários afixado na entrada do restaurante.**

3) Quem é responsável pelo controle da entrada e saída dos usuários do RE?

Art. 7º **A entrada dos usuários será controlada por funcionário (a) da empresa contratada** designado para tal fim.

4.6.1 O acesso ao refeitório será controlado pela CONTRATADA por meio de um servidor, e se dará por meio de ticket avulso, cartões de acesso, catraca mecânica, biometria ou outro. (TERMO DE REFERÊNCIA).

12.34 Controlar o acesso às dependências do refeitório, dos seus funcionários, fornecedores, ou qualquer outro prestador de serviço ligado à produção de alimentos por meio da emissão de crachás com identificação e foto, após autorização da CONTRATANTE. Somente será permitido o acesso às dependências internas do refeitório, aos fornecedores, funcionários ou outros prestadores de serviços, ligados à produção de alimentos. (TERMO DE REFERÊNCIA).

4) Como é o acesso às refeições servidas no RE?

Art. 8º O acesso às refeições servidas no RE obedecerá ao seguinte:

I - os estudantes dos cursos presenciais da Educação de Jovens e Adultos (EJA) terão acesso subsidiado, individual e intransferível ao lanche noturno;

II - os estudantes dos cursos presenciais do Ensino Técnico Integrado ao Ensino Médio em Período Integral



terão acesso subsidiado, individual e intransferível ao café da manhã, almoço e lanche da tarde;

III - os demais usuários deverão pagar o valor integral definido para cada refeição - esse valor deverá ser o mesmo valor da refeição subsidiada paga pelo IFG.

Art.9º Não será permitida a entrada de usuários na Unidade de Produção de Refeições, a não ser que estejam escalados (as) para alguma atividade ou que tenham sua presença solicitada. Estes deverão se apresentar devidamente uniformizados (as) e identificados (as) (jaleco branco, touca para proteção de cabelos, sapato totalmente fechado e de solado antiderrapante);

Art. 10º Os(as) usuários(as) do (RE) deverão obedecer ao Regulamento de Uso do Restaurante Estudantil e Acesso às Refeições que trata das normas regimentais do restaurante.

5) Quais as obrigações da Empresa Contratada e do IFG?

Obrigações da Empresa Contratada	Obrigações do IFG
Art. 14º Orientar seus/suas funcionários(as) quanto às normas e regras do câmpus e sobre as condutas éticas individuais adotadas nas relações com outros (as) funcionários (as) e com a comunidade acadêmica.	Art. 18º Informar para a empresa contratada semestralmente, ou sempre que houver mudanças, o quantitativo de estudantes, servidores e terceirizados estimado para uso do restaurante e a listagem de alunos subsidiados.
Art. 15º Controlar o acesso às dependências do restaurante dos seus/suas funcionários(as), fornecedores (as), ou qualquer outro (a) prestador (a) de serviço ligado à produção de alimentos.	Art. 19 Assegurar o cumprimento deste Regulamento, bem como das normas e procedimentos internos de cada Restaurante.
Art. 16º Atender imediata e prontamente a todas as solicitações da Comissão de Fiscalização e Comitê de Alimentação e Nutrição no câmpus, quando existir.	Art. 20 Realizar visitas periódicas ao câmpus para atividades específicas.
Art. 17º Adotar as práticas de sustentabilidade ambiental constantes no Termo de Referência.	

6) Como é realizada a avaliação do atendimento no RE?

Art. 22º O serviço e o atendimento oferecidos pelo RE serão periodicamente avaliados pela equipe de nutrição da PROEX/IFG, CAN, gestor (a) do contrato, fiscal do contrato e/ou empresa contratada por meio dos seguintes materiais:

I - Avaliação da Qualidade do (RE) (Anexo II);

II - Pesquisa de identificação do Perfil Alimentar da População Atendida (Anexo III) e

III - Pesquisa de Satisfação com os Usuários do (RE) (Anexo IV).

Art. 23º Além destas, os serviços serão continuamente avaliados pela Comissão de Fiscalização (manual de fiscalização - Anexo V) e Comitê de Alimentação e Nutrição no câmpus.

**REFEIÇÕES (ORIENTAÇÕES E ESPECIFICAÇÕES)
TERMO DE REFERÊNCIA**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO
CAFÉ DA MANHÃ	<p><u>Composição:</u> Pão francês (50 g per capita), 01 tipo de preparação à base de carboidrato (50 g per capita), leite integral pasteurizado (200 mL per capita), café (50 mL per capita), margarina (5 g per capita), 01 sabor de bebida mista de suco líquido concentrado e refresco artificial (200 mL), açúcar (10 g per capita), achocolatado (10 g) e adoçante.</p> <p><u>Descrição do serviço:</u> A refeição deverá contar com todos os itens da composição. Os usuários poderão se servir uma única vez as seguintes preparações:</p> <ul style="list-style-type: none">-01 pão francês ou 01 opção à base de carboidrato;-01 porção de leite de 200 mL ou bebida mista de suco líquido concentrado e refresco artificial (200 mL)-01 xícara de café;-01 sachê de margarina, achocolatado, açúcar ou adoçante. <p>Obs.: Cada pessoa poderá se servir uma única vez de leite ou suco e café, e deverá escolher entre o pão francês ou a preparação à base de carboidrato.</p>
ALMOÇO	<p><u>Composição:</u> 01 salada (100 g), arroz (300 g) e feijão (150 g) cozidos simples, 01 tipo de guarnição (100 g), 01 tipo de prato principal (100 g sem osso), 01 prato vegetariano, 01 fruta (100 g) e 01 sabor de bebida mista de suco líquido concentrado e refresco artificial (200 mL)</p> <p><u>Descrição das preparações:</u></p> <ol style="list-style-type: none">1. Salada: Um tipo de saladas diariamente: uma composta por três tipos de vegetais (no mínimo um folhoso) e a outra livre;2. Arroz branco e feijão marrom (ou preto simples);3. Guarnição: preparação elaborada à base de vegetais na maior parte dos dias (ex.: lasanha de vegetais, vegetais refogados, purê de abóbora, etc).4. Prato principal: prato composto por carne bovina, suína, ave ou peixe, cozido, assado, grelhado, sem ossos, gordura, nervuras, etc.5. Prato vegetariano: prato composto por um dos seguintes ingredientes em substituição à carne: glúten, soja, queijo, ovo, ou outros.6. Refresco Bebida mista de suco líquido concentrado e refresco artificial na proporção de 1:3,5. <p>Obs.: Serão porcionados durante a distribuição os seguintes itens: prato principal e vegetariano, guarnição, sobremesa e bebida. Cada pessoa terá direito à porção destas preparações uma única vez, atendendo ao per capita estabelecido.</p>
LANCHE NOTURNO	<p><u>Composição:</u> 01 salada (100 g), arroz ou macarrão(300 g), 01 tipo de prato principal (100 g sem osso), 01 prato vegetariano, 01 fruta (100 g) e 01 sabor de bebida mista de suco líquido concentrado e refresco artificial (200 mL)</p> <p><u>Descrição das preparações:</u></p> <ol style="list-style-type: none">1. Arroz branco no máximo 01 vez por semana; acompanhado de um prto principal elaborado, ex: estrogonofe, filé ao molho madeira, frango xadrez, etc. Os demais dias deverão ser elaborações compostas por arroz e carne, ex.: galinhada com milho verde, arroz carreteiro, arroz com linguiça;2. O macarrão poderá ser servido no máximo uma vez por semana no estilo macarronada, e será servido com no mínimo 2 tipos de molhos diferentes, ex.: molho bolonhesa, molho branco, molho com queijo, etc);3. Salada: Um tipo de saladas diariamente: uma composta por três tipos de vegetais (no mínimo um folhoso) e a outra livre;4. Prato vegetariano: prato composto por um dos seguintes ingredientes em substituição à carne: glúten, soja, queijo, ovo, ou outros.5. Refresco Bebida mista de suco líquido concentrado e refresco artificial na proporção de 1:3,5. <p>Obs.: Cada pessoa terá direito à porção destas preparações uma única vez, atendendo ao per capita estabelecido.Obs.: O lanche noturno será servido uma única vez para cada pessoa que deverá escolher entre a opção vegetariana ou o sabor da sua preferência, quando da existência de dois sabores diferentes.</p>



COMPOSIÇÃO ALIMENTAR DO LANCHE DE INTERVALO (CAFÉ DA MANHÃ)

- Pão francês ou variações de pães
- Preparação variada à base de carboidrato (rosca, broa, bolo, quitandas)
- Bebida (café e/ou leite ou refresco)
- Complementos

Item do cardápio do lanche de intervalo	Especificações das preparações	Itens das preparações
Pão francês ou variação de pães	Oferecido diariamente. Deverá ser oferecida uma variação de pão (diferente do francês) ao menos duas vezes por semana. Porcionamento mínimo per capita: 50g	Pão francês, pão careca, pão caseiro, pão de milho, pão mandi, pão integral, outros.
Preparação variada à base de carboidrato	Oferecido um tipo diariamente (o usuário deverá escolher entre pão ou preparação variada). Porcionamento mínimo per capita: 50g	Bolos em geral (sem recheio e sem cobertura) Quitandas, biscoito salgado, rosca.
Bebidas	Obrigatoriamente será disponibilizado café (com opção sem açúcar), leite de vaca integral e bebida mista de suco líquido concentrado e refresco artificial na proporção de 25% para 75%. Servido diariamente com opção sem adição de açúcar. Variar sabores. O adoçante dietético deverá estar disposto próximo ao refresco. O cliente poderá escolher entre café ou leite ou ainda café com leite. Porcionamento mínimo per capita: café - 50 mL; Leite - 200mL.	Café Leite Integral
Complementos	Margarina, açúcar e adoçante devem estar disponíveis diariamente. Porcionamento mínimo per capita: açúcar - 10g; adoçante à base de sucralose - 2 sachês por comensal; margarina - 5g.	

COMPOSIÇÃO ALIMENTAR DO ALMOÇO

- Salada
- Acompanhamentos
- Guarnição
- Prato principal
- Sobremesa
- Bebida

Composição do cardápio do almoço	Especificações das preparações	Itens das preparações
Salada	Um tipo de salada diariamente: composta por três tipos de vegetais (no mínimo um folhoso). Os vegetais devem ser variados durante a semana. Obs. Saladas de vegetais cozidos devem ser servidas frias. Porcionamento mínimo per capita: 100g	Vegetais folhosos: acelga, agrião, alface, almeirão, chicória, rúcula, e outros Vegetais crus não folhosos: tomate, pimentão, nabo, rabanete, e outros Vegetais cozidos: beterraba, cenoura, chuchu, vagem e outros.
Acompanhamentos	Arroz branco e feijão de caldo do tipo marrom (ou preto simples) deverão ser oferecidos diariamente. Outras variações de acompanhamentos deverão ser oferecidas de forma adicional ao menos duas vezes por mês para variação do cardápio. Porcionamento mínimo per capita: arroz 300g; feijão 150g (preparações prontas).	Arroz branco cozido Arroz composto: com legumes, à grega, galinhada, arroz de carreteiro, e outros Arroz integral Feijão preto simples Feijão marrom simples Feijão tropeiro, tutu de feijão ou ainda feijão com proteína animal (linguiça, bacon, charque etc.)
Guarnição	Deve ser à base de vegetais no mínimo 03 vezes por semana para semanas com 05 dias letivos; 02 vezes por semana para semanas com 04 e/ou 03 dias letivos; 01 vez por semana para semanas com 01 ou 02 dias letivos. Poderá se valer de vegetais cozidos ou refogados simples duas vezes na semana, nos outros	Vegetal cozido ou refogado. Purê, suflês, quiches, legumes a parmegiana ou gratinados, tortas, empadões, farofas e outros. Massas: lasanha, talharim, espaguete,



	dias deverão ser oferecidas guarnições elaborada. Porcionamento mínimo per capita: 100g da preparação pronta.	rondeli, ravioli, nhoque e outros.
Prato principal	Deverá ser disponibilizado um tipo composto por carnes e um tipo vegetariano diariamente a) Carne bovina (corte “de primeira”): 03 vezes por semana para semanas com 05 dias letivos; 02 vezes por semana para semanas com 04 e/ou 03 dias letivos; 01 vez por semana para semanas com 02 e/ou 01 dia letivo; Obs. Deverão ser utilizados cortes “de primeira”, os cortes “de segunda” e carne moída poderão ser utilizados 01 vez por semana. b) Aves: 1 vez por semana para semanas com 05, 04, 03 e/ou 02 dias letivos; Obs. Cortes com osso poderão ser servidos 02 vezes por mês. c) Peixe: 01 vez a cada 15 dias; d) Suínos: 01 vez a cada 15 dias; e) Feijoada: 02 vezes/mês; f) Linguiça, <i>steak</i> , hambúrguer ou vísceras poderão ser oferecidos no máximo uma vez por mês (uma opção por mês) Para as opções vegetarianas, devem ser servidas preparações elaboradas ao menos três vezes na semana (para semanas com 5 dias letivos). Nos outros dias poderão ser servidas preparações mais simples (proteína de soja refogada, ovos mexidos, ovo poché, etc.) Porcionamento mínimo per capita: Peso líquido - 100g para a preparação pronta sem ossos e aparas. Em preparações conjugadas como feijoada, galinhada, arroz com carne, frango xadrez, ou cortes com osso, o peso líquido da carne também deverá ser de 100g. Preparações vegetarianas também seguem o porcionamento mínimo de 100g para preparação pronta.	Carne vermelha “de primeira”: alcatra, coxão mole, coxão duro, patinho, lagarto, filé de lombo, filé de costela, fraldinha. Cortes de aves: coxa e sobrecoxa, peito. Não servir como prato principal itens como asa, pescoço, cabeça, pés de frango, moela e correlatos. Pescados de boa qualidade tais como: merluza, pescada amarela, dourada. Cortes suínos: pernil, lombo, costela. Feijoada completa. Categoria vegetariana: Glúten à parmegiana, almôndega de soja, empadão de soja, nhoque de ricota ao molho de queijo, suflê ricota, hambúrguer de soja, omelete, preparações com ovos, e outros.
Sobremesa	Um tipo de fruta - não se devem repetir os tipos de frutas oferecidas no cardápio do dia. As frutas devem variar no decorrer da semana. Poderão ser oferecidos doces simples ou sobremesas elaboradas somente em ocasiões especiais desde que autorizadas ou solicitadas pelo setor de Nutrição da CONTRATANTE. Porcionamento mínimo per capita: 1 unidade média ou 100g (sem casca) para fatias.	Fruta da estação – laranja, melancia, banana, maçã, manga, tangerina, mamão, abacaxi e outros.
Bebida	Bebida mista de suco líquido concentrado e refresco artificial na proporção de 25% para 75% Servido diariamente com opção sem adição de açúcar Variar sabores. O adoçante dietético deverá estar disposto próximo ao refresco Porcionamento mínimo per capita: 200mL	Sabores diversos aprovados no mercado.

COMPOSIÇÃO ALIMENTAR DO LANCHE NOTURNO

- Uma salada • Uma preparação à base de carboidrato e proteína • Bebida • Sobremesa

Item do cardápio do lanche noturno	Especificações das preparações	Itens das preparações
Salada	Um tipo de saladas diariamente: uma composta por três tipos de vegetais (no mínimo um folhoso) e a outra livre Porcionamento mínimo per capita: 100 g	
Preparação elaborada à base de carboidrato e	Oferecido diariamente arroz ou macarrão, 01 tipo de prato proteico, 01 prato vegetariano seguindo as seguintes especificações: 01. Arroz branco no máximo 01 vez por semana; acompanhado de um prato	-Arroz carreteiro; -Galinhada; -Arroz com linguíça;



proteína	<p>principal elaborado, ex: estrogonofe, filé ao molho madeira, frango xadrez, etc. Os demais dias deverão ser elaborações compostas por arroz e carne, ex.: galinhada com milho verde, arroz carreteiro, arroz com linguiça;</p> <p>02. O macarrão poderá ser servido no máximo uma vez por semana no estilo macarronada, e será servido com no mínimo 2 tipos de molhos diferentes, ex.: molho bolonhesa, molho branco, molho com queijo, etc);</p> <p>04. Prato vegetariano: prato composto por um dos seguintes ingredientes em substituição à carne: glúten, soja, queijo, ovo, ou outros.</p> <p>Obs.: Cada pessoa terá direito à porção destas preparações uma única vez, atendendo ao per capita estabelecido.</p> <p>Obs.: O lanche noturno será servido uma única vez para cada pessoa que deverá escolher entre a opção vegetariana ou o sabor da sua preferência, quando da existência de dois sabores diferentes.</p> <p>Porcionamento mínimo per capita: Arroz ou macarrão = 400 g + prato proteico (peso líquido da carne ou ingrediente substituto) = 100g, pratos compostos (arroz + carne) = 500g.</p>	<p>-Macarrão com molhos diversos (molho branco, molho de queijo, bolonhesa, etc).</p>
Bebida	<p>Bebida mista de suco líquido concentrado e refresco artificial na proporção de 25% para 75%</p> <p>Servido diariamente com opção sem adição de açúcar.</p> <p>Variar sabores. O adoçante dietético deverá estar disposto próximo ao refresco.</p> <p>Porcionamento mínimo per capita: 200mL</p>	<p>Sabores diversos aprovados no mercado.</p>
Sobremesa	<p>Um tipo de fruta - não se devem repetir os tipos de frutas oferecidas no cardápio do dia. As frutas devem variar no decorrer da semana.</p> <p>Poderão ser oferecidos doces simples ou sobremesas elaboradas somente em ocasiões especiais desde que autorizadas ou solicitadas pelo setor de Nutrição da CONTRATANTE.</p> <p>Porcionamento mínimo per capita: 1 unidade média ou 100g (sem casca) para fatias</p>	<p>Fruta da estação – laranja, melancia, banana, maçã, manga, tangerina, mamão, abacaxi e outros</p>

PERGUNTAS E RESPOSTAS SOBRE O RESTAURANTE ESTUDANTIL(RE) CÂMPUS URUAÇU

Respostas baseadas nos termos estabelecidos pela **Portaria N° 1.289, de 10 de junho de 2016**, que aprova as **Normas de Uso** dos Restaurantes Estudantis e Acesso às Refeições do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Goiás.

1) Quem pode acessar o Restaurante Estudantil (RE)?

Art. 2° Poderão acessar o RE os discentes, servidores, prestadores de serviços terceirizados, estagiários (as) e visitantes do IFG.

Parágrafo único. Entende-se por visitante a pessoa que esteja participando de alguma atividade esporádica do câmpus. Serão considerados usuários(as) visitantes contínuos, aqueles autorizados pelo câmpus por meio de convênio ou outro documento que estabeleça parceria, uma vez que **o RE não é aberto à comunidade externa.**

Art. 3° O corpo discente do IFG é constituído pelos (as) **estudantes regularmente matriculados(as)** nos cursos regulares da educação profissional técnica de nível médio e nos cursos superiores de graduação e pós-graduação, ofertados pelo IFG nas modalidades presencial e não presencial.

Art. 4° Terão acesso 100% subsidiado ao café da manhã, almoço e lanche da tarde*, os (as) estudantes dos cursos presenciais do Ensino Técnico Integrado ao Ensino Médio em Período Integral e, ao lanche noturno, os (as) estudantes dos cursos presenciais da Educação de Jovens e Adultos (EJA).

Parágrafo único. Os (as) demais usuários (as) do restaurante deverão pagar o valor integral da refeição equivalente ao valor pago pelo IFG aos (as) subsidiados (as).

Art. 5° O acesso ao RE dar-se-á obrigatoriamente por meio de instrumento de identificação que poderá ser diferente de acordo com o tipo de usuário (a)

* Devido a questões orçamentárias, não está sendo oferecido o lanche da tarde.

2) Qual são os valores das refeições para os usuários externos?

Café da Manhã**	Almoço	Lanche da Noite
R\$ 5,12	R\$ 12,43	R\$ 11,02

* Preços estabelecidos pelo Contrato N° 02/2017.

**Não é ofertado aos usuários externos.

3) Quais são as responsabilidades dos usuários do RE?

I - colaborar para a preservação, conservação, higiene e manutenção do ambiente físico do RE e do patrimônio material e cultural do IFG;

II - portar e utilizar de forma apropriada o documento de identificação para acesso do RE, mantendo-o em bom estado de conservação;

III - responsabilizar-se pelo seu material e pertences individuais no interior do RE;

IV - respeitar e cumprir os horários de início e término das refeições;

V - portar-se de forma respeitosa durante o uso do RE;

VI - participar das pesquisas realizadas pela equipe responsável pelo restaurante;

VII - colaborar com a redução do desperdício de alimentos.

Parágrafo único. No que se referem às normas disciplinares constantes do presente regulamento estas se aplicam também a todos (as) os (as) estudantes com vínculo de Matrícula esporádica com a instituição,

visitantes contínuos e visitantes esporádicos.

4) O que é vedado aos usuários?

I - tratar de forma desrespeitosa os (as) e funcionários (as) do RE, os (as) outros alunos (as) e os (as) demais usuários (as) do restaurante;

II - praticar no ambiente do RE quaisquer atos que caracterizem violência física ou psicológica, intencionais e repetidos, causando dor e angústia, por meio de intimidação, ridicularização ou qualquer ato discriminatório;

III - provocar danos materiais ao patrimônio público do IFG;

IV - portar armas de qualquer tipo e materiais inflamáveis de toda natureza ou instrumentos que representem perigo para si ou para a comunidade nas dependências do RE;

V - fazer uso ou comércio de bebidas alcoólicas ou não alcoólicas, cigarros ou qualquer tipo de droga lícita ou ilícita;

VI - exercer atividades comerciais, religiosas, político-partidárias ou de propaganda no ambiente do RE;

VII - portar e utilizar equipamento e/ou instrumentos musicais que caracterizem poluição sonora ao ambiente.

Parágrafo único. Os atos de infração constantes neste regulamento deverão ser reportados imediatamente ao fiscal do contrato que procederá aos encaminhamentos cabíveis.

5) Quais as regras de acesso e uso no interior do RE?

Art. 6º A entrada dos (as) usuários (as) no restaurante será conforme a ordem de chegada, havendo prioridade de acesso aos (as) assegurados (as) por lei.

Art. 7º Não poderá haver distinção ou demarcação de assentos no restaurante.

Art. 8º Os (as) usuários (as) poderão se servir uma única vez e deverão respeitar o porcionamento dos itens do cardápio realizado pelo (a) funcionário (a) da empresa.

Art. 9º Ao se aproximar do balcão térmico e ao se servir, o (a) usuário (a) deverá evitar atitudes que possam comprometer a qualidade dos alimentos, tais como, mexer nos cabelos, espirrar, tossir, conversar, entre outras.

Art. 10º O (a) usuário (a) deverá deixar a mesa desocupada após a refeição. Guardanapos, copos e garrafas descartáveis deverão ser colocados no lixo. Pratos, bandejas e talheres deverão ser devolvidos no local indicado.

6) Como fazer críticas e sugestões sobre o RE?

Art. 15º O (a) usuário (a) terá direito de voz e comunicação diretamente com a equipe responsável pelo RE no câmpus, com o Comitê de Alimentação e Nutrição, via online, ou via Formulário de Críticas e Sugestões (Anexo II).